

**Propuesta de un plan de Auditoria para el Programa de Auditoría en el SGC de la
Inocuidad basado en el plan Haccp de la Panificadora Daniel**

Deicy Liliana Martínez Holguín

Diana Marcela Mejía López

Johan Alejandro Quintero Virgen

José Giovanni Giraldo Cárdenas

Laura Daniela Ortega Bedoya

**Diplomado de Profundización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente para
el Sector Alimentario**

Directora del curso

Clemencia Alava Viteri

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela De Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería ECBTI

Programa de Ingeniería De Alimentos

CEAD- Duitama

2020

**Propuesta de un plan de Auditoria para el Programa de Auditoría en el SGC de la
Inocuidad basado en el plan Haccp de la Panificadora Daniel**

Deicy Liliana Martínez Holguín

Diana Marcela Mejía López

Johan Alejandro Quintero Virgen

José Giovanni Giraldo Cárdenas

Laura Daniela Ortega Bedoya

**Diplomado de Profundización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente para
el Sector Alimentario**

Trabajo para optar al título de ingeniería de alimentos

Directora del curso

Clemencia Alava Viteri

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela De Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería ECBTI

Programa de Ingeniería De Alimentos

CEAD- Duitama

2020

Nota aclaratoria: Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponde a la realidad la cual fue tomada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoria para el Programa de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Inocuidad basado en el Plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Contenido

1. Objetivos.....	7
1.1. Objetivo General	7
1.2. Objetivos Específicos	7
2. Contenido.....	8
2.1. Antecedentes teóricos.....	8
2.1.1. Programa de auditoria	8
2.1.2. Plan de auditoría	8
2.1.3. Importancia del programa y plan de auditoria dentro de un SG	8
3. Plan de auditoria	15
3.1. Descripción del contexto	15
3.2. Plan de auditoria para hallazgos Panificadora Daniel	15
3.2.1. Plan de auditoría hallazgo 1.....	17
3.2.2. Plan de auditoría hallazgo 2.....	20
3.2.3. Plan de auditoría hallazgo 3.....	23
3.2.4. Plan de auditoría hallazgo 4.....	25
3.2.5. Plan de auditoría hallazgo 5.....	28
3.2.6. Plan de auditoría hallazgo 6.....	30
3.2.7. Plan de auditoría hallazgo 7.....	32
4. Conclusiones.....	36

5. Referencias	37
6. Anexos	40
6.1. Anexo A. Acta de verificación del Plan HACCP.....	40
6.2. Anexo B. Programa de auditoria al sistema de gestión de la Panificadora Daniel	46

Listado de tablas

Tabla 1. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 1 para Panificadora Daniel	17
Tabla 2. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 2 para Panificadora Daniel	20
Tabla 3. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 3 para Panificadora Daniel	23
Tabla 4. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 4 para Panificadora Daniel	25
Tabla 5. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 5 para Panificadora Daniel	28
Tabla 6. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 5 para Panificadora Daniel	30
Tabla 7. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 7 para Panificadora Daniel	32

Introducción

La industria de alimentos en su transformación constante busca superar sus expectativas y satisfacer al cliente, por ello el reglamento sanitario que rige sus actividades expresas consigo exigencias que involucran la operación adecuada de toda su cadena productiva, entre aquellas se encuentra la implementación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), herramienta que permite asegurar la calidad e inocuidad de los productos alimenticios dirigidos al consumidor.

Una vez se logra su implementación es necesario establecer mecanismos de verificación y evaluación periódica, para determinar si el sistema establecido funciona eficazmente, por ello se destaca el programa de auditoria interna como elemento aplicable de comprobación de su eficiencia real en el tiempo (Ruiz, 2008), donde personal calificado y entrenado que hace parte del personal de la organización, ejecuta un diagnóstico inicial sobre los avances que se han logrado en la implementación HACCP; (Ruiz, 2008).

De la ejecución posterior del programa de auditoria interna, se deriva una serie de actividades que deben hacerse de manera conjunta para abordar a profundidad los hallazgos arrojados durante el diagnóstico, donde se establece las acciones de mejora, las cuales se llevan a cabo dentro de un plan de auditoria; (LORENA & FERNANDO, 2016), los elementos que comprenden el plan de auditoria se rigen bajo una serie de directrices normativas que se encuentran en la norma ISO 19011: 2018, donde la organización mediante la elaboración en un documento maestro definen aspectos relevantes, como el alcance, los objetivos, recursos, tiempos, responsables, áreas de priorización para auditar, las actividades y labores encaminadas para ejecutar acciones u actividades y plazos para ejecutar trabajos, (ICONTEC, 2018). Según (ACADEMY, 2020), es importante también resaltar la competencia y conocimientos del equipo

auditor, pues son parte de la clave para planificar la auditoria interna en HACCP, pues de las habilidades y conocimiento que se logran adquirir por medio de esta labor permitirá a profesionales, en un tiempo corto, aportando soluciones reales a las industrias de alimentos que buscan certificarse en HACCP.

Este trabajo tiene como finalidad, el desarrollo de un plan de auditoria para un programa de auditoria interna basado en los lineamientos HACCP, pues es necesario establecer actividades detalladas para el estudio de los hallazgos y saber qué acciones correctivas u oportunidades de mejora son apropiadas para mantener implementado el SG.

1. Objetivos

1.1. Objetivo General

Elaborar un plan de auditoria interna teniendo en cuenta la naturaleza de los hallazgos encontrados en el programa de auditoria para el sistema HACCP implementado en la panificadora Daniel, con el fin de hacer más eficiente los procesos dentro del sistema de auditoria.

1.2. Objetivos Específicos

Establecer la estructura que llevara el formato maestro de plan de auditoria interna tomando como norma de referencia la ISO 19011:2018 para dar a conocer las no conformidades estudiadas en el programa de auditoria realizado a la compañía.

Determinar las actividades a desarrollar dentro del plan de auditoria según los hallazgos del programa de auditoria en HACCP, basándose en información pertinente, útil para la toma de acciones correctivas.

Aplicar los criterios correspondientes, con base a las directrices establecidas por la normatividad aplicable, (Resolución 2674 -2013-Decreto 60 de 2002) para el cumplimiento de los requisitos exigidos y así garantizar la inocuidad de los productos que buscan certificarse de la compañía.

Fortalecer el programa de auditoria establecido, a través del respectivo plan de auditoria, obteniendo resultados confiables para la mejora continua del sistema.

2. Contenido

2.1. Antecedentes teóricos

Planificar una auditoria es importante, pues busca que esta se realice de manera eficiente, es la parte donde el auditor discute los elementos del encargo con la dirección de la organización, sin comprometer su eficacia, por ello es fundamental que conocer un poco más a fondo las definiciones de lo que es un programa de auditoria y un plan de auditoria; según términos y definiciones en la Norma ISO 19011:2018 define:

2.1.1. **Programa de auditoria.** Conjunto de una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico. Otros autores lo describen como los detalles que se acuerdan para establecer un conjunto de diferentes auditorías planificadas en un tiempo determinado y son dirigidas hacia un propósito en concreto. (Europea, 2015).

2.1.2. **Plan de auditoría.** Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría o antes de realizar la auditoría. (Europea, 2015).

Teniendo claridad de estos conceptos, se puede identificar que la norma ISO 19011:2018, se convierte en un documento de orientación para llevar a cabo programa y plan de auditorías sobre sistemas de gestión en el sentido de planear: elementos como objetivo, responsabilidades, recursos, alcance; hacer: implementa programa de auditoria donde selecciona y determina métodos de auditoria, miembros del equipo auditor, líder auditor, gestionar resultados, gestionar y mantener registros de programa de auditoria y plan de auditoria. (ACADEMY, 2020).

2.1.3. **Importancia del programa y plan de auditoria dentro de un SG.**

Una de las herramientas más importantes que tiene para asegurar que el Sistema de Gestión (SG) cumple con los requisitos que se han identificado, se aplican y se mantienen de manera efectiva es el programa de auditoría interna. Las auditorías internas son una parte integral de cualquier sistema de gestión. (EUROPEA, 2017), de su ejecución también depende que la planificación sea acorde en el estudio de conformidades, no conformidades y observaciones, para establecer acciones de mejora. La importancia de saber cómo preparar y ejecutar un Plan de Auditoría Interna de Calidad ayuda a las organizaciones a poder llevar a cabo diversos objetivos y tareas planificadas a través del Sistema de Gestión (SG).

Un Plan de Auditoría es elaborado por el responsable o líder de la realización de las auditorías, dicha elaboración es consensuada de acuerdo con el auditado y establece una guía de los horarios y de las necesidades existentes de coordinación entre todas las partes que intervienen. (Europea, 2015). Esto trae unos beneficios importantes al SG como: Optimizar la integración de los sistemas de gestión, permitiendo una auditoría única de sus sistemas, optimizando costes, reduciendo la duplicación de esfuerzos y minimizando los impactos en las actividades de las áreas y procesos que están siendo auditados. (EUROPEA, Publicada la nueva norma ISO 19011:2018 – Directrices para la auditoría de sistemas de gestión, 2018).

La herramienta del plan de auditoria, hace un acercamiento a la conjugación de actividades determinadas para prevenir de manera eficiente cualquier percance dado en la práctica de la auditoria, con base a esto para que la implementación del plan de auditoria sea concerniente a lo planeado y documentado, se deben tener fundamentos claros en todas sus bases, entendiendo como bases los pasos en que se puede realizar la auditoria y fundamentar su desarrollo consecuentemente para cumplir con las exigencias expuestas por dicha actividad.

Este proceso de mejora comienza y finaliza con las respectivas realizaciones de reuniones de apertura y de cierre o clausura, donde el cuerpo característico de todo el proceso, se fundamenta en la revisión de todos los aspectos característicos de notable conformidad o incumplimiento dentro de la organización en un tema expuesto. Desde el inicio de toda la fase en la reunión de apertura, todo el personal organizativo responsable de las diferentes actividades, deberá estar dispuesto y comprometido con la finalidad y el propósito expresado en el plan de la auditoria, para que, en el momento de realizar las funciones o actividades expuestas, se reflejen el trabajo de cada participante.

Así mismo, a través del plan de auditoria se describen las diferentes actividades a realizar dentro de dicha auditoria, para ser concernientes con actividades en su mejor calidad e idoneidad, todos los participantes deberán tener conocimientos exactos de los puntos específicos a realizar, entendiendo que se trabajará con base al programa de auditoria basado en el plan de HACCP implementado por la empresa. Donde se entiende por este concepto como un sistema de aseguramiento de la inocuidad, a partir de los análisis de peligros identificados y el control específicos a los riesgos determinados de dichos peligros. Este sistema deberá estar fundamentado con sus principios característicos:

1. Realizar un análisis de peligros reales y potenciales asociados durante toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo.
2. Determinar los puntos de control crítico (PCC).
3. Establecer los límites críticos a tener en cuenta, en cada punto de control crítico identificado.
4. Establecer un sistema de monitoreo o vigilancia de los PCC identificados.
5. Establecer acciones correctivas con el fin de adoptarlas cuando el monitoreo o la vigilancia indiquen que un determinado PCC no está controlado.
6. Establecer un sistema efectivo de registro que documente el Plan Operativo HACCP.
- 7.

Establecer un procedimiento de verificación y seguimiento, para asegurar que el Plan HACCP funciona correctamente (Decreto N° 60, 2002)

La organización con su sistema de gestión en práctica, deberá tener implementadas las respectivas verificaciones periódicas, las cuales proporcionen todos los conceptos de los funcionamientos de los sistemas de inocuidad ejecutados; Estas auditorías del sistema de HACCP, especificarán el cumplimiento y los requisitos logrados en los procesos, siendo herramientas fundamentales en los seguimientos, vigilancias y evaluaciones eficaces. Especificados de otra manera, después de implementar el HACCP, se deberá aplicar una serie de tareas conjuntas para su eficacia, el sistema no funcionará sin atenciones y cuidados de la organización; Couto, Luis (2008) menciona textualmente de forma memorable:

Esto no es más que un espejismo; una visión equivocada de la que no se tardará mucho tiempo en tomar conciencia toda vez que, si la empresa quiere que su sistema de autocontrol resulte verdaderamente útil y eficaz, necesariamente habrá de empezar a afrontar la tarea de mantener y actualizar el sistema de forma periódica. Para ello se deberán realizar auditorías o verificaciones periódicas del sistema que nos indiquen cómo está funcionando en la práctica diaria de la empresa (pág. 1)

A partir de esto, se logra establecer la conformidad en las documentaciones de los requerimientos exigidos por la normatividad, se obtiene toda la información para la mejora continua del sistema, se identifican todos los puntos o fallas técnicas a ser modificadas, y se verifican todos los procesos y/o procedimientos efectuados a conformidad.

Cabe resaltar que un aspecto característico en las auditorías de este sistema particular, fundamenta la inspección y revisión de los principios anteriormente mencionados más que

cualquier normativa posible aplicable, no obstante, en consideración particular, toda la normatividad aplicable, fundamenta un desarrollo conciso del sistema, pero no sostiene la implementación del plan de HACCP, tal cual se debe realizar por los 7 principios originales establecidos del mismo publicados por el Comité Consultivo Nacional sobre Criterios Microbiológicos para Alimento (1989) y modificado en (1997), el NACMCF (cifras en inglés) propuso 7 principios para la aplicación de Haccp (p. 17); y los pasos para una correcta aplicación. Lo anteriormente mencionado, se basa en la idea fundamentada de Couto, L. (2008) el cual expone la característica en mención del aspecto fundamental para el principio de una buena planeación de la auditoria de un HACCP:

Hay que tener en cuenta que la evaluación de un sistema HACCP no se realiza frente a una norma determinada sino frente a los 7 principios HACCP. Esto supone una diferencia fundamental con los sistemas de calidad basados en Normas ISO, donde los requisitos del sistema están desarrollados y especificados en los puntos y apartados de la norma. (pág. 171-172)

Entendiendo que toda la planeación e implementación debe estar efectuada en las características fundamentales del sistema, abarcando sus principios y conceptos pertinentes que tienen lugar.

Por otro lado, como base en la planeación e implementación de la auditoria, la Norma Internacional ISO 19011:2018 proporciona directrices orientadas al desarrollo de auditorías de los Sistemas de Gestión de Calidad, enfocado en:

Principios de conducta profesional y ética, que permita auditar con juicio de manera imparcial, así como emitir información veraz y exacta a cerca de resultados, hallazgos y conclusiones de la

auditoría realizada. Principios de independencia en el cual el auditor debe ser objetivo y no puede pertenecer al proceso auditado, para evitar sesgarse en el desarrollo de la auditoria.

Principios basados en evidencias como método eficaz para la obtención de hallazgos y conclusiones verificables y fiables.

La Norma Internacional ISO 19011:2018 también proporciona estrategias para la gestión de un programa de auditoria, la realización de auditorías de Sistemas de gestión de calidad, así como la competencia de los auditores de Sistemas de Gestión de la Calidad (ISO 19011:2018). El programa de auditoria puede componerse de una o más auditorias de acuerdo a las necesidades de la organización, donde se incluye actividades de planificación, organización y recursos necesarios para el desarrollo eficaz de la auditoría. La dirección debe asegurarse que los objetivos del programa de auditoría se establecen y se asignan a más personas competentes para gestionar el programa de auditoría (Europea E, 2015). Estos objetivos pueden basarse considerando prioridades de la dirección, propósitos comerciales, requisitos del sistema de gestión, requisitos legales, reglamentarios y contractuales, necesidad de evaluar a los proveedores, requisitos del cliente, necesidades de otras partes interesadas, y riesgos para la organización (ISO 19011:2018).

El Plan de las Auditorias es uno de los capítulos más importante dentro del desarrollo del Sistema de Control Interno en él se precisa la verificación del estado real de las dependencias y se comparan con los objetivos por alcanzar, el alcance de los controles y exámenes de las actividades y tareas realizadas, el perfil técnico del equipo de trabajo, que tendrá a cargo la labor, el nivel de superación del operativo para lograr una buena calidad técnico profesional en

los informes y seguimiento a la implantación de las recomendaciones, son fundamentales para el desarrollo efectivo de esta labor (Castillo M, 2015).

De acuerdo a la ISO 19011:2018, El plan de auditoría debería incluir: los objetivos de la auditoría; criterios de auditoría y los documentos de referencia; alcance de la auditoría, incluyendo la identificación de las unidades de la organización y unidades funcionales y los procesos que van a auditarse; fechas y lugares donde se van a realizar las actividades de la auditoría in situ.

3. Plan de auditoria

3.1. Descripción del contexto

Para efectos claros del tema expuesto anteriormente se da conocer el siguiente formato maestro, elaborado con el fin de establecer los pasos a seguir para la planificación del trabajo realizado anteriormente en el programa de auditoría interna en sistema HACCP, a la compañía Panificadora Daniel, (anexo 1, programa de auditoria), la cual en su compromiso con sus clientes y colaboradores, busca mejorar la calidad e inocuidad de sus productos pan variedad perro y hamburguesa, mediante la implementación de BPM, y los 7 principios del sistema HACCP, en estas 2 líneas de producción.

En el proceso se busca conocer los direccionamientos claves para dar continuidad a la certificación, trabajando en conjunto con el equipo HACCP que está conformado de acuerdo a las políticas internas de la compañía. Cabe señalar que el siguiente esquema de trabajo se efectúa bajo a los hallazgos encontrados en el acta de verificación Plan HACCP (ver anexo 2), que posteriormente se llevaron al programa de auditoria interna, de forma ordenada y sistemática teniendo en cuenta el grado de prioridad. (Según la pirámide de calidad).

3.2. Plan de auditoria para hallazgos Panificadora Daniel

Plan de auditoría hallazgo 1.

Plan de auditoría hallazgo 2.

Plan de auditoría hallazgo 3.

Plan de auditoría hallazgo 4.

Plan de auditoría hallazgo 5.

Plan de auditoría hallazgo 6.

Plan de auditoría hallazgo 7.

Duración de la auditoria: 8 horas 30 min aproximadamente.								
Proceso/ Actividad		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	LUGAR	EQUIPO AUDITOR	RECURSOS	EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES.
1	Reunión de apertura.	10/05/2020	8:00 AM	8:30AM	Sala de reuniones.	Auditor líder	Ayudas audiovisuales Mobiliario.	Acta de apertura.
2	Revisión al compromiso de la alta dirección.	10/05/2020	8:30 AM	9:00 AM	Oficina administrativa de planificación.	Auditor líder	Computador. Personal administrativo, gerencia. Documentación SG	Registro para informe.
3	Acceso documental fichas técnicas de los utensilios y/o herramientas.	10/05/2020	9:00 AM	10:00 AM	Oficina administrativa documental área calidad.	Auditor líder	Computador. Personal de calidad. Certificados, registros y datos impresos.	Registro para informe.
	Receso	10/05/2020	10:00 AM	10:30 AM				
4	Verificación de información de resolución de norma y comparación directa con programa de calidad.	10/05/2020	10:30 AM	11:30 AM	Oficina administrativa documental área calidad.	Auditor colaborador	Computador Personal de Calidad. Programa impreso o digital	Registro de criterio y evaluación cumplimiento de condiciones.
5	Inspección en situ de todos los implementos	10/05/2020	11:30 AM	12:30 PM	Áreas de procesamiento y transformación.	Auditor líder Auditor colaborador	Tablet o registro en físico. Bolígrafos.	Fichas técnicas determinación valorable del tipo y

	utilizados, avisos alusivos a las BPM y tipo y cantidad de herramientas. (Cumplimiento de materiales adecuados).						Personal supervisor.	cantidad de utensilios utilizados. Comprobación visual del cumplimiento a la normatividad.
	Almuerzo	10/05/2020	12:30 PM	2:00 PM				
6	Redacción de acciones de mejora, según información recolectada en in situ.	10/05/2020	2:00 PM	4:00 PM	Oficina administrativa documental	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Acta estudio de Hallazgo y acciones de mejora
7	Reunión de cierre	10/05/2020	4:00 PM	4: 30 PM	Sala de reuniones	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Documento acciones de mejora y compromisos.
OBSERVACIONES:								
FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno FECHA: dd/mm/aa					FIRMA DEL AUDITADO: Líder de Control de calidad. (Pertenece equipo HACCP) FECHA: dd/mm/aa			

3.2.2. Plan de auditoría hallazgo 2.

Tabla 2. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 2 para Panificadora Daniel

LOGO	Compañía Panificadora DANIEL						Código: FRAC-02-HACCP Versión:1 Fecha de elaboración: día/mes/ año
	PLAN DE AUDITORIA						
PROCESO A AUDITAR	Gestión documental: PPR(control de proveedores).	Área	Aseguramiento Calidad y Producción	Líder del Proceso	Supervisor de Producción bodega Materias primas	Equipo auditor	Auditor líder Auditor colaborador
Objetivo de la Auditoria	Verificar los lineamientos a establecer para estudiar la no conformidad que presenta el sistema HACCP, para el programa de control de proveedores, ejecutando la revisión de registros de seguimiento al programa prerequisite operacional (proveedores), de panificadora Daniel.	Alcance de la Auditoria	Abarca la revisión de los registros, matriz de control, para evaluar proveedores, vigentes y nuevos, de la panificadora Daniel.		Criterios de Auditoria HACCP-BPM según los principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4 Requisitos legales y reglamentarios aplicables Resolución 2674 del 2013 (capítulo V, artículo 18, numeral 2.)		
HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA: No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa kardex con recibo de materias primas pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor.							
RIESGOS DE LA AUDITORIA:							

Puede relacionarse en este caso desconocimiento de la norma a auditar, Incumplimiento / aplazamiento del Programa de Auditoría por labores internas, aspectos relacionados con información confidencial de documentos.

Duración de la auditoría: 6 horas 40 min aproximadamente.

Proceso/ Actividad		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	LUGAR	EQUIPO AUDITOR	RECURSOS	EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES.
1	Reunión de apertura	11/05/2020	8:00 AM	8:40AM	Sala de reuniones	Auditor líder	Ayudas audiovisuales mobiliario	Acta de apertura.
2	Solicitud acceso a documentación	11/05/2020	8:42 AM	9:00 AM	Oficina gestión Documental operaciones-materias primas	Auditor líder	Computador Código de acceso a plataforma in-process	Listado de documentación actual (programa control de proveedores).
3	Revisión de la información consignada en la matriz documental PPR (Programa control de proveedores)	11/05/2020	9:10 AM	10:15 AM	Oficina gestión Documental operaciones-materias primas	Auditor líder Auditor colaborador	Computador Plataforma IN-PROCESS	Matriz documental PPR (Programa control de proveedores)
	RECESO	11/05/2020	10:20 AM	10:35AM				
4	Verificación de información consignada en el procedimiento (POEs / evaluación y reevaluación de proveedores)	11/05/2020	10:40 AM	11:30 AM	Oficina gestión Documental operaciones-materias primas	Auditor colaborador	Computador Plataforma IN-PROCESS	Procedimiento (POEs / evaluación y reevaluación de proveedores), FRAC-P-23
5	Estudio in situ información, relacionada con certificados de calidad proveedores vs kardex	11/05/2020	11:32 AM	12:20 AM	Archivo bodega M.P.	Auditor colaborador		Certificados de calidad de proveedores de materia prima. Programa kardex

	Almuerzo	11/05/2020	12:20	1:30 AM				
6	Redacción de acciones de mejora, según información recolectada en in situ.	11/05/2020	1:35	2:00PM	Oficina gestión Documental operaciones-materias primas	Auditor líder Auditor colaborador	Computador	Acta estudio de Hallazgo y acciones de mejora
7	Reunión de cierre	11/05/2020	2:10PM	2: 40PM	Sala de reuniones	Auditor líder Auditor colaborador	Computador mobiliario	Documento acciones de mejora y compromisos.
OBSERVACIONES:								
FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno FECHA: dd/mm/aa					FIRMA DEL AUDITADO: Supervisor de producción bodega M.P. (Pertenece equipo HACCP) FECHA: dd/mm/aa			

Fuente: (Qreamoz, 2010)

3.2.3. Plan de auditoría hallazgo 3.

Tabla 3. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 3 para Panificadora Daniel

LOGO	Compañía Panificadora DANIEL						Código: FRAC-03-HACCP	
	PLAN DE AUDITORIA						Versión:1 Fecha de elaboración: día/mes/ año	
PROCESO A AUDITAR	Rotulado y etiquetado	Área	Aseguramiento Calidad	Líder del Proceso	Control de calidad	Equipo auditor	Auditor líder Auditor colaborador	
Objetivo de la Auditoria	Realizar verificación en el producto terminado sobre los requisitos y especificaciones legales que debe cumplir el rotulado y etiquetado de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente	Alcance de la Auditoria	Aplica en el procedimiento para el manejo adecuado del rotulado y etiquetado del producto en la línea de empackado.		Criterios de Auditoria HACCP-BPM según los principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4 Resolución 5109 de 2005 Resolución 333 de 2011			
HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA: Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria.								
RIESGOS DE LA AUDITORIA: Puede presentarse dificultad para acceder a la información, comunicación deficiente, desconocimiento sobre la normatividad, incumplimiento o aplazamiento de la auditoria.								
Duración de la auditoria: 5 horas 30 minutos horas aproximadamente.								
Proceso/ Actividad	FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	LUGAR	EQUIPO AUDITOR	RECURSOS	EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES.	

1	Reunión de apertura.	12/05/2020	8:00 AM	8:30AM	Sala de reuniones	Auditor líder	Ayudas audiovisuales Mobiliario. Papelería	Acta de apertura. Listado de asistencia
2	Revisión documental (procedimientos, registros de línea de envasado)	12/05/2020	8:30 AM	9:30 AM	Oficina administrativa documental área calidad	Auditor líder	Computador. Personal administrativo, Papelería	Registro para informe Listas de chequeo,
3	Verificación documental del rotulado y etiquetado acuerdo a la normativa vigente (estado del arte)	12/05/2020	9:30 AM	10:30 AM	Oficina administrativa documental área de calidad	Auditor líder	Computador. Personal Material de etiquetado	Etiqueta Estado del arte
4	Toma de muestra del producto terminado in situ	12/05/2020	9:30 AM	10:00 AM	Área de producto terminado	Auditor colaborador	Contenedor de muestras Elementos de protección personal	Producto final Etiqueta
	RECESO	12/05/2020	10:00 AM	10:30 AM				
5	Verificación del rotulado y etiquetado en el producto final	12/05/2020	10:30 AM	11:30 AM	Oficina administrativa documental área de calidad	Auditor colaborador	Computador. Personal	Producto final Etiqueta
6	Redacción de acciones de mejora, según la información recopilada	12/05/2020	11:30 AM	12:30PM	Oficina administrativa documental	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil Impresora Papelería	Acta estudio de Hallazgo y acciones de mejora
7	Reunión de cierre	12/05/2020	12:30PM	1:30PM	Sala de reuniones	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Documento acciones de mejora y compromisos.
OBSERVACIONES:								
FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno FECHA: dd/mm/aa					FIRMA DEL AUDITADO: Líder de Control de calidad. (Pertenece equipo HACCP) FECHA: dd/mm/aa			

3.2.4. Plan de auditoría hallazgo 4.

Tabla 4. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 4 para Panificadora Daniel

LOGO	Compañía Panificadora DANIEL						Código: FRAC-04-HACCP	
	PLAN DE AUDITORIA						Versión:1 Fecha de elaboración: día/mes/ año	
PROCESO A AUDITAR	Conformación del equipo HACCP	Área	Calidad	Líder del Proceso	Jefe aseguramiento calidad	Equipo auditor	Auditor líder Auditor colaborador	
Objetivo de la Auditoria	Evaluar la formación, experiencia y conocimiento organizacional de los miembros del equipo HACCP,	Alcance de la Auditoria	Abarcar a colaboradores de varias áreas de producción, logística, mantenimiento y calidad, para que hagan parte del Equipo HACCP.		Criterios de Auditoria Decreto 60/2002 HACCP			
HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA: El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.								
RIESGOS DE LA AUDITORIA: Riesgos relacionados con la planificación y desarrollo de la auditoria por desconocimiento de la norma a auditar o disponer de poco tiempo para la implementación de la auditoría, riesgos de incumplimiento y/o aplazamiento, comunicación ineficiente por parte del auditor, dificultad para acceder a fuentes de información.								
Duración de la auditoria: 8 horas								
Proceso/ Actividad	FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	LUGAR	EQUIPO AUDITOR	RECURSOS	EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES	

1	Reunión de apertura.	13/05/2020	8:00 AM	8:30AM	Sala de juntas.	Auditor líder	Ayudas audiovisuales Mobiliario. Papelería	Acta de apertura.
2	Revisión al compromiso de la alta dirección.	13/05/2020	8:30 AM	9:00 AM	Sala de Juntas.	Auditor líder	Computador, mobiliario.	Acta de informe.
3	Revisión conformación equipo HACCP	13/05/2020	9:00 AM	10:00 AM	Sala de Juntas	Auditor líder y auditor colaborador	Mobiliario	Actas de conformación del equipo HACCP, revisión de roles y funciones dentro del equipo HACCP y en la organización.
4	Revisión de competencias del equipo HACCP.	13/05/2020	10:00AM	11:20AM	Sala de juntas	Auditor colaborador	Mobiliario.	Hojas de vida de los miembros del equipo HACCP, certificado de pruebas de conocimiento y evaluación por competencias de los miembros del equipo HACCP, registros de entrevista análisis de perfil de cada integrante del equipo HACCP.
5	Revisión de plan de capacitación y formación Equipo HACCP	13/05/2020	11:20 AM	12:00PM	Sala de juntas	Auditor colaborador	Mobiliario	Registro de asistencia a programas de capacitación, cronograma y plan de capacitación.
6	Almuerzo	13/05/2020	12:00PM	1:00 PM				

7	Determinar la eficacia de los programas de capacitación y formación del equipo HACCP	13/05/2020	1:00 PM	2:00PM	Sala de juntas	Auditor colaborador	Mobiliario	Resultados de pruebas de conocimiento posterior a la capacitación.
8	Revisar la competencia del personal capacitado y/o formador.	13/05/2020	2:00PM	2:30PM	Sala de juntas	Auditor colaborador	Mobiliario	Certificados de formación, hoja de vida de los capacitadores y/o formadores.
9	Redacción de acciones de mejora y conclusiones de acuerdo a los hallazgos	13/05/2020	2:30PM	3:30PM	Sala de juntas	Auditor líder y auditor colaborador	Mobiliario, computador.	Acta de estudio de hallazgos y acciones de mejora.
10	Reunión de cierre	13/05/2020	3:30PM	04:00PM	Sala de Juntas	Auditor líder y auditor colaborador	Mobiliario, computador.	Acta acciones de mejora y compromisos.
OBSERVACIONES:								
FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno FECHA: dd/mm/aa					FIRMA DEL AUDITADO: Jefe aseguramiento de calidad: FECHA: dd/mm/aa			

3.2.5. Plan de auditoría hallazgo 5.

Tabla 5. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 5 para Panificadora Daniel

LOGO	Compañía Panificadora DANIEL						Código: FRAC-05-HACPP Versión:1 Fecha de elaboración: día/mes/ año
	PLAN DE AUDITORIA						
PROCESO A AUDITAR	Criterio de selección de equipo HACCP	Área	Gerencia	Líder del Proceso	Director de operaciones	Equipo auditor	Auditor líder Auditor colaborador
Objetivo de la Auditoria	Revisar las competencias, formación y conocimiento del equipo HACCP que será conformado actualmente.	Alcance de la Auditoria	Abarcar el grupo interdisciplinar de colaboradores de varias áreas de producción, logística, mantenimiento y calidad, que se buscan que hagan parte del Equipo HACCP.		Criterios de Auditoria DECRETO 60 DEL 2002(Artículo 4)		
HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA: El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía							
RIESGOS DE LA AUDITORIA: Los riesgo se pueden presentar por falta de conocimiento del auditor, desconocimiento de las normas, Fallas de comunicación con los Lideres o Equipo, Registros que no cumplen con la información requerida,							
Duración de la auditoria: 8 horas							
Proceso/ Actividad	FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	LUGAR	EQUIPO AUDITOR	RECURSOS	EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES

1	Reunión de apertura.	15/05/2020	8:00 AM	8:30AM	Sala de Juntas.	Auditor líder	Computador internet	Acta de apertura.
2	Revisión de las condiciones para criterios de selección por parte de la dirección.	15/05/2020	8:30 AM	9:00 AM	Sala de Juntas.	Auditor líder	Computador. Internet acceso plataforma documental, in-process	Documento digital: Criterios de selección Hoja de vida Perfil del cargo.
3	Revisión de información existente de soporte para conformación del Equipo HACCP	15/05/2020	9:00 AM	10:00 AM	Sala de Juntas	Auditor colaborador	Computador. Internet acceso plataforma documental, in-process	Documento digital: acta conformación de equipo HACCP
4	Verificación de documentación interdisciplinar de equipo Haccp	15/05/2020	10:00AM	11:30AM	Sala de Juntas	Auditor líder	Computador. Internet acceso plataforma documental, in-process	Documento digital: Matriz Dofa Hojas de vida Organigrama.
5	Verificar si el equipo HACCP posee documentación sobre : la formación de sus integrantes y tienen asignadas las responsabilidades del sistema HACCP	15/05/2020	11:30 AM	12:00AM	Sala de juntas	Auditor líder	Computador. Internet acceso plataforma documental, in-process	Documento digital: Organigrama equipo HACCP. Programas de capacitación y formatos de asistencia Hoja de ruta: roles y responsabilidades.
6	Almuerzo	15/05/2020	12:00	2:00 PM				
7	Entrega de informe de auditoria	15/05/2020	2:00 PM	4:00PM	Sala de juntas	Auditor colaborador	Computador portátil	Acta de compromiso
OBSERVACIONES:								
FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno FECHA: dd/mm/aa					FIRMA DEL AUDITADO: Director de operaciones FECHA: dd/mm/aa			

3.2.6. Plan de auditoría hallazgo 6.

Tabla 6. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 5 para Panificadora Daniel

LOGO	Compañía Panificadora DANIEL						Código: FRAC-06-HACPP	
	PLAN DE AUDITORIA						Versión:1 Fecha de elaboración: día/mes/ año	
PROCESO A AUDITAR	Gestión documental: identificación de peligros en etapas del proceso.	Área	Producción	Líder del Proceso	Líder de Producción	Equipo auditor	Auditor líder Auditor colaborador	
Objetivo de la Auditoria	Verificar el estado del sistema de documentación y registro que contiene los datos utilizados en el análisis de peligros en cada una de las etapas de proceso.	Alcance de la Auditoria	Aplica a las líneas de producción; pan tipo perro y hamburguesa, matriz identificación de peligros.		Criterios de Auditoria Documentación interna establecida para el sistema de inocuidad HACCP Decreto 60 del 2002 (principio7) HACCP-BPM según los principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4			
HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA: La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros es insuficiente								
RIESGOS DE LA AUDITORIA: Falta de conocimiento, entrenamiento ,experiencia, falta de información previa de los procesos, desconocimiento de normatividad								
Duración de la auditoria: 10:15 horas								
Proceso/ Actividad		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	LUGAR	EQUIPO AUDITOR	RECURSOS	EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES.
1	Reunión de apertura.	15/05/2020	7:00 AM	8:00AM	Sala de Juntas.	Auditor líder	Ayuda audiovisual	Acta de apertura.

							mobiliario	
2	Solicitud de acceso a información	15/05/2020	8:05 AM	8:15 AM	Oficina de aseguramiento calidad producción.	Auditor líder	Computador, credenciales programa in-process	Acceso plataforma in process
3	Verificación de la información documentada en el procedimiento de análisis de peligros para cada una de las líneas de producción. (pan tipo perro-hamburguesa)	15/05/2020	8:15 AM	9:30 AM	Oficina de aseguramiento calidad producción.	Auditor líder Auditor colaborador	Computador programa in-process: acceso procedimientos PPR.	Documentación digital: procedimiento para Control e identificación de peligros en línea de producción pan tipo perro y hamburguesa
4	Revisión documental del proceso de producción de los productos donde se identifican los peligros para cada una de las líneas de proceso (pan tipo perro-hamburguesa)	15/05/2020	9:35AM	10: 40AM	Oficina de aseguramiento calidad producción	Auditor líder Auditor colaborador	Computador programa in-process. mobiliario	Documento digital: matriz de identificación de peligros líneas de producción. (pan tipo perro-hamburguesa)
5	Verificar in situ (líneas de producción pan tipo perro y hamburguesa) la información de identificación de los peligros , haciendo uso de documentos elaborados por el equipo HACCP.	15/05/2020	10:45 AM	11:50PM	Zona de producción	Auditor líder Auditor colaborador	Tablet Dotación Elementos de protección personal.	Documentos digitales diagrama de flujo, matriz de identificación de peligros. Formatos control de tiempos-temperatura.
6	Almuerzo	15/05/2020	12:00	1:00 PM				
7	Revisar la formación del personal que está a cargo del manejo documental sobre la identificación de los peligros	15/05/2020	1:05 PM	2:10PM	Oficina de aseguramiento calidad producción	Auditor líder Auditor colaborador	Computador mobiliario	Documento digital: programa de capacitación sistema HACCP, registro de capacitación .

8	Unificación de la información suministrada de las actividades in situ y revisión de competencias al personal.	15/05/2020	2:10 PM	3:00PM	Oficina de aseguramiento calidad	Auditor colaborador	Computador mobiliario	Documento digital: hoja de ruta diagnóstico inicial
9	Generación escrita en acta de los hallazgos encontrados , determinando la conclusión del encargo.	15/05/2020	3:05 pm	4:15PM	Oficina de aseguramiento calidad	Auditor líder	Computador	Documento digital y físico del acta de hallazgos visita a zona de producción y revisión de competencias en HACCP.
10	Reunión de cierre	15/05/2020	4:15PM	5:15 PM	Sala de juntas	Auditor líder Auditor colaborador	Computador mobiliario	Documento digital y físico : acta de cierre de auditoria, con firmas de los interesados.
OBSERVACIONES:								
FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno FECHA: dd/mm/aa					FIRMA DEL AUDITADO: Líder de equipo HACCP FECHA: dd/mm/aa			

3.2.7. Plan de auditoría hallazgo 7.

Tabla 7. Formato Plan de Auditoria Hallazgo 7 para Panificadora Daniel

LOGO	Compañía Panificadora DANIEL						Código: FRAC-07-HACPP Versión:1	
	PLAN DE AUDITORIA						Fecha de elaboración: día/mes/ año	
PROCESO A AUDITAR	Sistema de análisis y puntos críticos de control HACCP	Área	Aseguramiento Calidad	Líder del Proceso	Control de calidad	Equipo auditor	Auditor líder Auditor colaborador	
Objetivo de la Auditoria	Realizar evaluación del Plan HACCP en lo referente a la determinación de PCC en todo el proceso.	Alcance de la Auditoria	Abarca el Sistema de análisis y puntos críticos de control HACCP, programas prerequisite implementado en toda la cadena de proceso: línea pan tipo perro – hamburguesa.		Criterios de Auditoria HACCP-BPM según los principios y criterios del CODEX CAC-RCP 1-1969 versión 4 Decreto 60 de 2002 HACCP Resolución 2674 de 2013 Art. 18			
HALLAZGO ENCONTRADO EN EL PROGRAMA DE AUDITORIA: Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 6 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM								
RIESGOS DE LA AUDITORIA: Puede presentarse durante la revisión documental inconsistencia en la información registrada, también conocimiento deficiente sobre la implementación del Sistema HACCP.								
Duración de la auditoria: 7 horas 30 minutos horas aproximadamente.								
Proceso/ Actividad		FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	LUGAR	EQUIPO AUDITOR	RECURSOS	EVIDENCIA O SOPORTE PARA VERIFICACION DE CONDICIONES.
1	Reunión de apertura.	16/05/2020	8:00 AM	8:30AM	Sala de reuniones	Auditor líder	Ayudas audiovisuales Mobiliario. Papelería	Acta de apertura. Listado de asistencia
2	Acceso y revisión de la información documentada	16/05/2020	8:40 AM	10:00 AM	Oficina aseguramiento de	Auditor colaborador	Computador Mobiliario	Documentos digitales

	referente a identificación de PCC según cada línea de proceso auditar.				calidad y producción		Internet Acceso in process	Diagramas de flujo de proceso de elaboración donde se visualiza la identificación de PCC. Formatos de verificación y monitoreo de PCC en cada uno de los procesos
3	Revisión documental de formación del personal encargado de establecer y vigilar todo lo referente a lo PCC que han sido incluidos en el proceso de cada producto	16/05/2020	10:05 AM	11:05 AM	Oficina aseguramiento de calidad y producción	Auditor colaborador	Computador Mobiliario Internet	Documento digital Matriz de cargos operativos: perfil, funciones, obligaciones, responsabilidades, autoridades. Programa y formatos de capacitación referente al sistema HACCP
4	Inspección <i>in situ</i> del proceso de elaboración para verificación de los PCC en las líneas de pan hamburguesa y pan perro	16/05/2020	11:05 AM	1:00 PM	Planta de producción	Auditor líder Auditor colaborador	Elementos de protección personal Tablet Instrumentos de medición: termómetros, cronómetro, debidamente calibrados y certificados para tal fin	Documento digital: Diagramas de flujo del proceso de elaboración, matriz identificación de PC y PCC.
5	ALMUERZO		1:05 PM	2:10 PM				
6	Revisión de las actividades establecidas en la metodología de	16/05/2020	2:15 PM	4:00PM	Oficina administrativa documental área calidad	Auditor líder Auditor colaborador	Computador. Personal administrativo, In-process	Documentación digital (Sistema HACCP) árbol de decisiones para identificación de PCC

	identificación, establecimiento, monitoreo y vigilancia de los PCC para cada una de las líneas de producción							Matriz de identificación de PCC, Formatos de vigilancia y monitoreo de PC y PCC
7	Recopilación de la información hallada para redacción de acciones de mejora	16/05/2020	4:00 PM	5:00PM	Oficina administrativa Documental área de calidad	Auditor líder Auditor colaborador	Computador	Documento digital: Act de inspección y estudio de la actividad ejecutada
8	Reunión de cierre	16/05/2020	5:10PM	6:00PM	Sala de reuniones	Auditor líder Auditor colaborador	Computador portátil	Documento digital: acciones de mejora y compromisos.
	OBSERVACIONES:							
FIRMA LIDER AUDITOR: Auditor Interno FECHA: dd/mm/aa					FIRMA DEL AUDITADO: Líder de Control de calidad. (Pertenece equipo HACCP) FECHA: dd/mm/aa			

4. Conclusiones

Se logró proponer un plan de auditoria interna, en el cual se detallaron las actividades a realizar teniendo en cuenta los hallazgos analizados dentro del programa de auditoria interna elaborado en la panificadora Daniel, para hacer más eficiente el proceso de sistema de auditoria.

Se estableció un formato para el desarrollo del plan de auditoria interna, teniendo en cuenta la norma ISO 19011:2018, en el cual se plasmaron las no conformidades encontradas y analizadas en el programa de auditoria de la organización.

Establecidas las actividades necesarias se logró desglosar el estudio desarrollado en el programa de auditoria interna, dando a conocer los aspectos base para evaluar el proceso de implementación del sistema HACCP.

Para la realización del plan de auditoría interna en el sistema HACCP, se tuvieron en cuenta los criterios que se establecen en la normatividad que se ajusta a este proceso, (Resolución 2674 2013-Decreto 60 de 2002) con el fin de evaluar el nivel de cumplimiento en criterios de BPM, identificación y análisis de peligros, así como aspectos de mejora que permitan avanzar en el porcentaje de cumplimiento de implementación en el Sistema HACCP.

Las actividades establecidas fortalecen el programa de auditoria interna a partir del plan de auditoria ejecutado, permitiendo utilizar la información relevante para la toma de acciones correctivas.

5. Referencias

- ACADEMY, S. (05 de 05 de 2020). Directrices a la auditoria de sistemas de gestion iso 19011:2018. *Directrices a la auditoria de sistemas de gestion iso 19011:2018*. BOGOTA. Recuperado el 08 de 05 de 2020. Plataforma virtual.
- Castillo, A. Martinez, M. (2020). *Haccp* [Presentación en línea por la FAO]. Recuperado de http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/comagric/codex/pdf/04pan.pdf
- Castillo, M. (2015). *EQUIPO DE AUDITORIA: LOURDES TRIVIÑOS FUENTES*. Plan anual de auditorías. Recuperado de https://colmayorbolivar.edu.co/files/PLAN_DE_AUDITORIA_2015.pdf
- Codex Alimentarius. (2018). Normas alimentarias internacionales. Recuperado de <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>
- Couto, L. L. (2008). *Auditoría del sistema appcc: Cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria haccp*. Recuperado de <https://ebookcentral-proquest-com.bibliotecavirtual.unad.edu.co/lib/unadsp/reader.action?docID=3189307>
- EUROPEA, E. D. (2018). *Publicada la nueva norma ISO 19011:2018 – Directrices para la auditoría de sistemas de gestión*. Recuperado el 08 de 05 de 2020, de Artículos Tecnicos, Destacado, Sistemas de Gestión: <https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2018/08/publicada-la-nueva-norma-iso-19011-2018-directrices-para-la-auditoria-de-sistemas-de-gestion/>

- EUROPEA, E. D. (24 de 01 de 2017). *ISO 9001:2015 – El programa de auditoría y su funcionamiento*. Recuperado el 08 de 05 de 2020, de <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2017/01/iso-90012015-programa-auditoria-funcionamiento/>
- Europea, R. (2015). *Norma ISO 19011 – Objeto, Referencias normativas, Términos y Definiciones*. Recuperado el 08 de 05 de 2020, de <https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2015/10/norma-iso-19011-normativas-terminos-definiciones/>
- Food & Drug Administration – FDA. Marco regulatorio en inocuidad de los alimentos para Estados Unidos. Recuperado de <https://www.fda.gov/aboutfda/enespanol/default.htm>
- Guía resumen del Manual de Publicaciones con Normas APA. (Séptima edición 2020). http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portaIG/home_15/recursos/2020/documentos/27022020/normasapa-7.pdf
- Guía Técnica Colombiana GTC-ISO 19011:2018. *Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión*. Recuperado de <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>.
- ICONTEC. (2018). *NORMA ISO 19011: 2018 directrices para Auditoria de sistemas de gestion*. Recuperado el 08 de 05 de 2020, de https://siga.unal.edu.co/images/informes-presentaciones/ISO_19011_2018_Directrices_auditoria_sistemas_gestion.pdf
- Ingeniería de Gestión y Control. (2015. Septiembre 10). Plan de auditoria [Archivo de video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=a5zohDPsKuU>
- LORENA, C. P., & FERNANDO, M. V. (2016). “*Diseño de un modelo de planificación de auditorías internas basadas en riesgos para la alcaldía de Santa Marta, bajo la*

metodología del Benchmarking. Recuperado el 12 de 05 de 2020, de UNIVERSIDAD DEL NORTE:

<http://manglar.uninorte.edu.co/bitstream/handle/10584/7748/lorena.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Ministerio de Salud (2002). *Decreto 60 – 2002*. [Biblioteca digital del Ministerio de

Salud]. Recuperado

de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-0060-de-2002.pdf>

Nimonik. (2018). Auditar e inspeccionar la conformidad en medio ambiente, seguridad y calidad.

Plantillas de auditoria. [Portal web]. Recuperado de <https://nimonikapp.com/templates>

Norma Técnica Colombiana NTC - ISO 22000:2018. Sistemas de gestión de seguridad

alimentaria: requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. Recuperado de <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>

Ruiz, S. L. (2008). Propuesta de Mantenición y Auditorias al Plan HACCP de una Planta

Productora de levadura. Recuperado el 08 de 05 de 2020, de Cybertesis UNIVERSIDAD


AUSTRAL DE CHILE: <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2008/fao.77p/doc/fao.77p.pdf>

Verney Latorre, C. T. (2019). *Normas APA*. Recuperado de

<http://search.ebscohost.com/bibliotecavirtual.unad.edu.co/login.aspx?direct=true&db=ir00913a&AN=unad.10596.23897&lang=es&site=eds-live&scope=site>. Acesso em: 11 maio. 2020

6. Anexos

6.1. Anexo A. Acta de verificación del Plan HACCP.

	VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP	Código: F65-PM02-IVC
		Versión: 1
		Página 1 de 9
		Fecha de emisión: 02/10/2009

CIUDAD Y FECHA:

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: NIT: _____

RAZÓN SOCIAL:

DIRECCIÓN: _____email

TELÉFONOS: _____ **FAX**

CIUDAD _____ **DEPARTAMENTO**

REPRESENTANTE LEGAL

ACTIVIDAD INDUSTRIAL

PRODUCTOS QUE ELABORA BAJO EL PLAN HACCP

OBJETIVO DE LA

VISITA _____

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA. NOMBRE, CARGO E INSTITUCIÓN.

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA - NOMBRE Y CARGO.

	<i>ASPECTOS A VERIFICAR</i>	<i>CALIFICACIÓN</i>	<i>OBSERVACIONES</i>
1.-	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL		
1.6	El departamento de control o aseguramiento de la calidad está a cargo de un profesional calificado	X	El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 10 puntos)		
2.-	EQUIPO HACCP		
2.2	Su conformación es multidisciplinaria y están representados los diferentes niveles, áreas y dependencias de la empresa	X	El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía
2.4	El equipo se reúne con la periodicidad requerida y existen actas o pruebas escritas de sus actuaciones	X	Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 12 puntos)		
3.-	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)		
3.5	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a	x	Debido a que el lema de la compañía está basado en su producción artesanal,

	elementos y superficies que entran en contacto con los alimentos		algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 16 puntos)		
4.-	PROGRAMA DE SANEAMIENTO Y COMPLEMENTARIOS		
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 14 puntos)		
5.-	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
5.2	El rotulado del producto contiene la siguiente información: condiciones de conservación, instrucciones de preparación, declaración de aditivos, fecha de vencimiento o vida útil, código o lote de producción, ingredientes	X	Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 6 puntos)		
6.-	DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO		
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 8 puntos)		
7.-	ANÁLISIS DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS		
7.1	Los peligros están bien clasificados e identificados: biológicos, químicos y físicos	X	La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros es insuficiente
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 10 puntos)		

8.-	IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC)		
8.3	Están correctamente identificados los PCC	X	Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 6 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM
	<i>Puntaje total</i> (mínimo para aprobación: 6 puntos)		
9.-	ESTABLECIMIENTO DE LÍMITES CRÍTICOS		
	<i>Puntaje total</i> (mínimo para aprobación: 6 puntos)		
10	MONITOREO		
	<i>Puntaje total</i> (mínimo para aprobación: 18 puntos)		
11	ACCIONES CORRECTIVAS		
	<i>Puntaje total</i> (mínimo para aprobación: 12 puntos)		
12	REGISTROS		
12.1 6	Existen adecuados registros que soportan el cumplimiento del programa de control de proveedores	X	No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa kardex con recibo de materias primas pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor
	<i>Puntaje total</i> (mínimo para aprobación: 28 puntos)		
13	PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN		
	<i>Puntaje total</i> (mínimo para aprobación: 18 puntos)		

CALIFICACIÓN: Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: --.

NOTA: Para la aprobación oficial de los planes HACCP, se deberán aprobar la totalidad de los trece (13) aspectos sanitarios evaluados con base en los puntajes mínimos establecidos. Sin embargo, no podrán aprobarse planes cuando alcanzando el puntaje mínimo establecido, la planta o fábrica presente alguna deficiencia que pueda afectar la inocuidad del producto procesado o viole normas sanitarias. Asimismo, podrán aprobarse planes cuando sin alcanzar el citado puntaje no presente deficiencias que puedan afectar la inocuidad del alimento.

INFORME DE VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP

DEFICIENCIAS OBSERVADAS (Citar numerales)

PLAZO PARA CORREGIR LAS DEFICIENCIAS: _____ DÍAS HÁBILES A PARTIR DE LA FECHA

CONCEPTO PARA EFECTO DE LA APROBACIÓN DEL PLAN HACCP:

FAVORABLE ____ PENDIENTE ____ DESFAVORABLE ____ DEBE CORREGIR DEFICIENCIAS ____

FIRMA DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZARON LA VERIFICACIÓN:

FIRMA _____ FIRMA

NOMBRE _____ NOMBRE

CARGO _____ CARGO

INSTITUCIÓN _____ INSTITUCIÓN

FIRMA POR PARTE DE LA EMPRESA

FIRMA _____ FIRMA

NOMBRE _____ NOMBRE

CARGO _____

CARGO

EMPRESA _____

EMPRESA

Tomado de: Diplomado de Profundización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del

Ambiente para el Sector Alimentario. Unad. 2020.

6.2. Anexo B. Programa de auditoria al sistema de gestión de la Panificadora Daniel.

PANIFICADORA DANIEL			
5. Logo	PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código:	1
		Versión:	1
		Fecha:	20/02/2020
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA		ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA	
Verificar la implementación del sistema HACCP , que está en ejecución en la empresa panificadora DANIEL , para determinar su conformidad, evaluando si los principios del sistema se aplican correctamente , conforme a los criterios de la normatividad vigente .		Aplica a todos los elementos expresados en el sistema HACCP, específicamente a las no conformidades detectadas, áreas, unidades y procesos anteriormente auditados; al igual que a los aspectos mencionados por el manual de las BPM y planes de saneamiento con los que la empresa cuenta.	
CRITERIOS DE AUDITORÍA		DOCUMENTO RELACIONADO	RECURSOS NECESARIOS
Normas ISO 9001:2015, Resolución 2674:2013, Resolución 2652:2004. Requisitos internos de la organización frente a procesos productivos, calidad e inocuidad. Manual de calidad de la organización. Plan de calidad establecido. Normatividad: Resolución 5109 de 2005 Rotulado y etiquetado Decreto 60 de		Programa BPM limpieza y Desinfección: POEs: lavado y desinfección de utensilios: Plan APPCC: Procedimiento conformación equipo APPCC , Programas prerequisite : procedimiento para evaluar proveedores ; Procedimiento para identificación de peligros y PC -PCC: registros control calidad etiquetas. Plan de trazabilidad, Plan de muestreo, Capacitación	RECURSOS HUMANOS: Profesionales de la oficina de control interno Auditores de calidad de la organización. RECURSOS FINANCIEROS: Papelería, viáticos. RECURSOS TECNOLÓGICOS: Computadores, Hardware, impresora, software, internet, aplicativos, office. INFRAESTRUCTURA: Instalaciones de la empresa, y área apropiada para desarrollar el trabajo de auditoría

2002 HACCP			ISO 9000:2005															
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/ Acción	Equipo Auditor/ responsable de la acción	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
Debido a que el lema de la compañía está basado en su producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas	Las BPM en todo el proceso alimentario no acepta la utilización de equipos ni utensilios de madera, estos son materiales absorbentes. La resolución 2674 de 2013, establece la necesidad del diseño	Identificar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la resolución 2674 de 2013, en cuanto aspectos de utensilios utilizados en la planta, su material y necesidad establecida.	Auditor líder/Liderar el proceso de auditorías	Inspector de calidad.	Observación: En el área en el momento de la visita. Inspección: verificación visual fichas técnicas.													Control de calidad y producción.

El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.	Para la elaboración un plan HACCP el primer paso es formar el equipo HACCP, siendo uno de los aspectos más importantes para la implementación del sistema. Debe ser un equipo multidisciplinar con diversa formación y experiencia en distintos campos: higiene alimentaria, tecnología empleada, prácticas de manipulación y	Identificar aspectos y criterios de evaluación bajo los cuales se ha conformado el equipo HACCP, adicionalmente verificar la formación, experiencia y conocimiento organizacional de los miembros para evaluar si el personal es apto que conformar este equipo.	Auditor líder/Liderar el proceso de auditorías	Jefe de control de calidad/equipo HACCP	Pruebas de conocimiento: análisis documental : de las hojas de vida de los miembros del equipo HACCP. Entrevista : conocer el perfil de cada miembro			x									Líder Sistema de gestión de calidad
---	---	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 6 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM	La identificación de 6 PCC en el proceso productivo de la empresa dificulta la operatividad del sistema ACCPP, se trata de un proceso con escasas medidas y acciones preventivas para reducir el impacto relacionado con la inocuidad del producto. La implementación de medidas de control y acciones preventivas pueden	Evaluar los riesgos, peligros, probabilidad en cada etapa del proceso mediante el árbol de decisiones existente, para hallar las medidas preventivas en las etapas del proceso donde existen PC y PCC, con sus límites críticos. siendo necesaria la aplicación de Programa pre requisitos operativos para PCC que no puedan ser	Auditor líder	Jefe de control de calidad/ equipo HACCP	Análisis documental: Revisión del documento de análisis de peligros. Inspección : Verificar los programas BPM que involucran el proceso para evaluar su ejecución.				x									Líder Sistema de gestión de calidad
---	---	--	---------------	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------

	(MinSalud,2002).																		
--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tomado de: Diplomado de Profundización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente para el Sector Alimentario. Unad.

2020.